



# CHURRASCO DE BOMBOM DE ALCATRA COM LEGUMES GRELHADOS



Nível  
Iniciante



Rendimento  
4 porções



Tempo de preparo  
60 minutos



Ocasião  
Churrasco



Modo de preparo  
Grelhado

## INGREDIENTES

- 1 peça de Bombom de Alcatra Swift
- 2 abobrinhas fatiadas em rodela
- 1 berinjela fatiada em rodela
- 5 colheres (sopa) de folhas de manjeriço
- 2 colheres (sopa) de suco de limão-siciliano
- 1 xícara (chá) de azeite
- Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

1. Em uma vasilha tempere os legumes fatiados com metade do azeite suco de limão e sal a gosto.
2. Deixe absorver os temperos por 15 minutos.
3. Em churrasqueira ou grill grelhe os legumes até ficarem macios.
4. Coloque novamente em uma vasilha e regue com o restante do azeite e as folhas de manjeriço. Reserve.
5. Corte a carne em medalhões de aproximadamente 2 cm de espessura e tempere com sal a gosto.
6. Grelhe na churrasqueira ou grill até o ponto desejado.
7. Sirva com os legumes.

## PRODUTOS UTILIZADOS



Bombom de Alcatra  
Swift Ouro

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
[WWW.SWIFT.COM.BR](http://WWW.SWIFT.COM.BR)